

DEOSOL

Ficha Técnica
10/2011



Detergente desinfectante a base de amonios cuarternarios, para la limpieza y desinfección en una sola fase de las superficies en contacto con alimentos como mesas, utensilios, cámaras frigoríficas, etc. Registro Plaguicida 08-20-02831 HA

PRESENTACIÓN:

GARRAFA 4 L (caja 3 u.)
Cód. 1017753

GARRAFA 20 L
Cód. 1017714

CONTENEDOR 1.000 L
Cód. 1017764

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS:

> Líquido de color verde fluorescente.
> pH al 5%: 12,5 ± 0,5.
> Densidad: 1,10 ± 0,01 g/cm³.

CARACTERÍSTICAS:

> Posee un gran poder de limpieza y desodorización de las superficies tratadas.
> Especialmente indicado para cocinas frías, cámaras frigoríficas, cuartos de basura, etc.
> Indicado para limpiar y desinfectar todo tipo de instalaciones, sanitarias (bañeras, lavabos, duchas, vestuarios, lava pies), cocinas (cámaras, mesas de trabajo, muebles de acero, encimeras, máquinas), superficies (baldosas, paredes, suelos duros, suelos sintéticos), etc.
> ACCIÓN MICROBICIDA
- De acuerdo con los estudios realizados por el Instituto de Salud Carlos III, el producto cumple la norma UNE-EN 1276 en condiciones sucias a una concentración del 1,5% a 20ºC y durante un tiempo de contacto de 5 minutos frente a: *Escherichia coli*, *Enterococcus hirae* y *Staphylococcus aureus*. La actividad bactericida frente a *Pseudomonas aeruginosa* es satisfactoria a una concentración de producto del 3%.
- Cumple la norma UNE-EN 13697 en condiciones limpias a la concentración del 3%, a 20º C durante un tiempo de contacto de 5 minutos frente a: *Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Enterococcus hirae, Staphylococcus aureus.*

> Registro plaguicida en la DGSP nº 08-20-02831 HA y nº 08-20-02831



Ctra. de Prats, 6
08500 VIC (Barcelona)
T. (34) 93 883 23 53
F. (34) 93 883 20 50



MODO DE EMPLEO:

Se aplica manualmente o mediante central de desinfección a una concentración del 3%, dejando actuar de 5-10 minutos y posteriormente enjuagar. Se tomarán todas las medidas necesarias para que los alimentos que sean manipulados en los locales, instalaciones o con los utensilios tratados previamente con el mencionada producto no contengan residuos de ninguno de sus ingredientes activos. Para ello deberán aclararse debidamente las partes tratadas con agua antes de su utilización. La desinfección de superficies habrá de llevarse a cabo en ausencia de alimentos.

NORMAS DE MANIPULACIÓN:

Consultar ficha de seguridad.
No mezclar productos químicos puros.



Ctra. de Prats, 6
08500 VIC (Barcelona)
T. (34) 93 883 23 53
F. (34) 93 883 20 50